

Dziennik ustaw państwa

dla

królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Część LXXI. — Wydana i rozesłana dnia 1. grudnia 1892.

(Zawiera Nr. 201.)

201.

Rozporządzenie ministerstw skarbu, handlu i rolnictwa z dnia 1. grudnia 1892,

którem objaśnia i uzupełnia się rozporządzenie z dnia 10. sierpnia 1892 (Dz. u. p. Nr. 125), dotyczące się wykonania układu zawartego w punkcie 5 protokołu końcowego III, do taryfy B traktatu handlowego i żeglarskiego między monarchią austriacko-węgierską a Włochami z dnia 6. grudnia 1891.

W porozumieniu z interesowanymi ministerstwami królewsko-węgierskimi rozporządza się dla objaśnienia i uzupełnienia rozporządzenia z dnia 10. sierpnia 1892 (Dz. u. p. Nr. 125), co następuje:

a) Świadectwa pochodzenia (punkt 1 rozporządzenia z dnia 10. sierpnia 1892) mogą wystawać oprócz c. i k. urzędów konsulowskich austro-węg. i Władz miejscowych miejsca pochodzenia jeszcze następujące Władze:

dla win z Lombardji (obszar winny lombardzki) król. włoska prefektura w Mediolanie

dla win z Apulii (na- leżącej do obszaru winnego neapolita- skiego) król. włoskie prefektury i podprefektury w Bari, Barletta i Brindisi

dla win z Sycylii (obszar winny sycylijski) król. włoskie prefektury i podprefektury w Palermie Messynie, Trapani, Catani i Syrakuzach.

dla win pospolitych) z Liguryi (na- leżącej do obszaru winnego piemonckiego) król. włoska prefektura w Genuy.

Takie świadectwa pochodzenia powinny być opatrzone tak samo, jak świadectwa pochodzenia wystawione przez Władze miejscowe, wizą tego c. i k. urzędu konsulowskiego austriacko-węgierskiego, który dla Władzy wystawiającej jest właściwym.

b) Wina włoskie przywiezione w stągwiach okrętami żaglowemi, które do *punti franchi* w Tryście i Rjece zawijają, tamże pod kontrolą celniczą do beczek przelane a następnie do ekspedycji wchodowej przedstawiane, nie są wyłączone od przepuszczania za opłatą ćwową po 3 zł. 20 c.

Celem przywrócenia w przypadkach takich związku ze szczegółami świadectwa pochodzenia opiewającego na stągwie okrętowe, służba

clowa, pod której kontrolą w *punti franchi* wino przelewano, potwierdzać ma tę okoliczność w świadectwach pochodzenia i podawać ilość, znaki i ogólną wagę brutto napełnionych beczek, która służyc ma za podstawę do wymierzenia cła.

c) Do rozporządzenia niniejszego dołączone są dwa wzory świadectw pochodzenia dla przykładu wypełnione.

Pierwszy z nich (wzór A) odnosi się do przypadków wystawienia świadectwa przez Władze miejscowe miejsca wyróbu, drugi (wzór B) do poświadczania przez król. włoskie prefektury lub podprefektury, dozwolonego w myśl punktu a) rozporządzenia niniejszego.

W obu wzorach uwzględniono różnicę przypadków, czy wino już pierwotnie było w beczkach wyekspedyowane, czyli też zachodzi przypadek wyjątkowo tolerowany (punkt b), że wino wysłane było pierwotnie w stągwiach okrętów żaglowych.

d) Gdy wina włoskie nadchodzą z wypełnionymi należycie świadectwami rozbioru (wzór C) wykonanego przez zakłady włoskie w punkcie e) oznaczone, nie uskutecznia się co do takich posyłek porównywania z cyframi maksymalnymi ustanowionymi w punkcie 3 i 4 rozporządzenia z dnia 10. sierpnia 1892 i nie bada się ponownie ile zawierają odsetek alkoholu, wyciągu i gipsu jak to przepisane jest w punkcie 3 i 4 rozporządzenia z dnia 10. sierpnia 1892, jakotęż czy nie zawierają przymieszki barwników smołowych (rozporządzenie z dnia 10. sierpnia 1892, Dz. u. p. Nr. 134); posyłki takie, wyjawszy gdy zachodzi przypadek wątpliwy (punkt f), ekspedyować należy stanowczo za opłatą cła w kwocie 3 zł. 20 c. Gdy jednak są to wina piemonckie, w świadectwie powinno być w każdym razie wyrażone, że ilość alkoholu w nich zawartego nie przekracza ustanowionej cyfry maksymalnej 12 procentów objętości.

We wszystkich tych przypadkach komory ekspedyjające powinny baczyć na to, czy posyłka wina, która przy braniu próbki poddanej we Włoszech rozbiorowi chemicznemu przez tamtejszą osobę urzędową (komorę, stacyj doświadczalną lub notaryuszą) została opieczętowana, nadchodzi z nienaruszonimi pieczęciami i czy pieczęci te zgadzają się ze szczególnymi podaniami w świadectwie rozbioru chemicznego co do opieczętowania próbki badanej.

Przy ekspedyowaniu posyłek wina, wyprawionych pierwotnie w stągwiach okrętów żaglowych a następnie przelanych do beczek (punkt b), służba przelanie kontrolująca obowiązana jest potwierdzić tę ich zgodność w świadectwach pochodzenia.

e) do wystawiania przerzczonych świadectw rozbioru chemicznego upoważnione są aż do dalszego rozporządzenia następujące zakłady doświadczalne włoskie:

Reale Stazione agraria w Turynie.

” ” *enologica* w Asti.

” ” *agraria* w Medyolanie.

” ” ” w Modenie.

” ” ” w Forli.

” ” ” we Florencji.

” ” ” w Rzymie.

” ” ” w Udine.

” ” ” w Palermie.

” *Scuola enologica* w Conegliano.

” ” ” w Albie.

” ” ” w Perugii.

” ” ” w Avellino.

” ” ” w Catani.

” ” ” w Cagliari.

” *Cantina sperimentale* w Barleccie.

” ” ” ” w Riposto.

” ” ” ” w Noto.

” *Scuola superiore d'Agricoltura* w Portici.

” *Laboratorio di chimica agraria* w Bolgnie.

” *Laboratorio di chimica agraria* w Pesaro.

” *Laboratorio di chimica agraria* w Sieńie.

” *Laboratorio di chimica agraria* w Pizie.

” *Laboratorio di chimica agraria* w Perugii.

” *Laboratorio di chimica agraria* w Casercie.

” *Laboratorio di chimica presso la scuola di agricoltura* w Ceriguoli.

” *Laboratorio di chimica presso la scuola d'olivicoltura* w Bari.

” *Laboratorio di enologia presso il laboratorio doganale* w Genui.

f) Jeżeliby przy oględzinach posyłek wina, nadchodzących z poświadczaniami rozbioru chemicznego zachodziła wątpliwość co do tożsamości lub w innym względzie, komora obowiązana jest przed ekspedycją wina zasięgnąć w myśl rozporządzenia z dnia 10. sierpnia 1892 opinii zakładu doświadczalnego austriackiego lub węgierskiego i w tym celu posłać ma temuż próbkę wziętą podług instrukcji niżej pod g) podanej z dołączeniem włoskiego poświadczaniami rozbioru chemicznego, które nadeszło z posyłką.

Posyłki wina, nadchodzące bez włoskich poświadczaniami rozbioru chemicznego podlegają postanowieniom, tyczącym się badania wina a

podanym w rozporządzeniach z dnia 10. sierpnia 1892 (Dz. u. p. Nr. 125 i 134). Jeżeli według ich osnowy ma być poślana próbka do stacyi doświadczalnej, postąpić należy pod względem brania próbki według przepisów podanych niżej pod *g*).

Stacyom doświadczalnym austriackim i węgierskim udzielone będą osobne instrukcje co do metod rozboru chemicznego i zasad do oceniania win.

g) Branie próbek odbywać się ma w sposób następujący:

Z każdej posyłki wina tego samego gatunku zrobić należy dwie próbki średnie 1-litrowe. W tym celu bierze się z każdej beczki ilość odpowiednią pojemności beczki. Z pojedynczych beczek bierze się próbki po należym wymieszaniu zapomocą smoczka czyli lewarka.

Pod względem opieczętowania i oznaczenia tych próbek i dalszego postępowania z niemi trzymać się należy odnośnych przepisów rozporządzenia z dnia 10. sierpnia 1892.

h) Wina „typu Marsala“ przepuszczane będą za opłatą cla po 3 zł. 20 c. tylko wtedy, gdy zawierają nie więcej jak 18 procentów objętości alkoholu. Nadto ze względu na zachodzące niebezpieczeństwo, że ekspedycja za opłatą cla

zniżonego mogłaby być nadużywana do win wyrobionych przez dodanie alkoholu, ogranicza się ilość win typu Marsala, która za opłatą cla po 3 zł. 20 c. ma być eksportowana do 4000 cetnarów metrycznych brutto na rok i rozporządza się, żeby co do win w tej ilości przepuścić się mających, pochodzenie ich z prowincji sycylijskich Palermu, Trapani, Messiny, Catanię było udowodnione; do win takich nie wolno przyjmować świadectw pochodzenia wzmiankowanych w punkcie *d*) niniejszego rozporządzenia, lecz przyjmowane będą tylko osobno przepisane poświadczenie rozboru chemicznego (wzór *D*) zakładów doświadczalnych w Palermie, Catanię i Riposto.

Wino typu Marsala odznacza się tępością, znaczną ilością alkoholu i mięszością, smak ma nie wybitnie słodki i jest barwy ciemno-żółtej.

Co się tyczy rozkładu ilości rocznej i kontroli nad tem, żeby nie została przekroczona, wydane będą osobne polecenia, dopóki więc to nie nastąpi, nie wolno wina Marsala eksportować za opłatą cla zniżonego.

Rozporządzenie niniejsze nabywa mocy obowiązującej od dnia 15. grudnia 1892.

Falkenhayn r. w. Bacquehem r. w.

Steinbach r. w.

Wzór A.

Świadectwo pochodzenia.

Niżej podpisany potwierdza na zasadzie informacji należycie zasiągniętych, że posyłka wina białego pana **Giovanni X.**, która ma być wprowadzona do monarchii austriacko-węgierskiej,

składająca się z 20 beczek ze znakami G X i numerami 250/269, ważącą brutto ogółem 7000 kg

wyprawiona okrętem żaglowym **Sta Maria** w 3 cysternach (lub w 3 naczyniach do burty okrętowej przytwierdzonych) łącznie w ilości **60** hektolitrów, a która ma być przelana do beczek lub beczułek w *punto franco* — **Tryestu** — **Rjeki** —

jest płodem winnic na obszarze gminy **Bari (Apulia)**, będącej częścią obszaru winnego neapolitańskiego.

Bari, dnia

(L. S.)

Wiza właściwego c. i k. austriacko-węgierskiego
konsulatu:

N. N.

Przełożony gminy.

Wzór B.

Świadectwo pochodzenia.

Królewska prefektura

Królewska podprefektura

w Bari potwierdza na zasadzie informacji należycie zasięgniętych, że posyłka wina **białego** pana **Giovanni X.**, która ma być wprowadzona do monarchii austriacko-węgierskiej,

według okoliczności { składająca się z **20** beczek ze znakami **G X** i numerami **250/269**, ważaca brutto ogółem **7000 kg**

wyprawiona okrętem żaglowym **Sta Maria** w **3** cysternach (lub w **3** naczyniach do burty okrętowej przytwierdzonych) łącznie w ilości **60** hektolitrów a która ma być przelana do beczek lub beczułek w *punto franco* — **Tryestu** — **Rjeki** —

jest płodem winnic **Apulii**, będącej częścią obszaru winnego neapolitańskiego.

Bari, dnia

(L. S.)

Wiza właściwego c. i k. austriackiego-węgierskiego
konsulatu:

N. N.

Prefekt.

Podprefekt.

Wzór C.

Poświadczenie rozbioru chemicznego

wina włoskiego, mającego być wprowadzonym do monarchii austriacko-węgierskiej za opłatą cła zniżonego po 3 zł. 20 c. na podstawie próbki przez dnia (data) wziętej i do (nazwa zakładu doświadczalnego) nadesłanej.

I. Szczegóły do stwierdzenia tożsamości. *)

1. Posyłający:
2. Miejsce wysłania:
3. Nazwisko i miejsce zamieszkania odbiorcy: (Rubryka ta może także pozostać niewypełniona.)
4. Oznaczenie obszaru produkcji, a według okoliczności gatunku wina:
5. Napis na pieczęci flaszki zawierającej próbki i potwierdzenie jej dalszego stanu:

6.

(według okoliczności:

Gdy się posyła w beczkach:

- a) Waga brutto posyłki:
- b) Ilość beczek:
- c) Znaki i pieczęci beczek:

Gdy się posyła w cysternach na okrętach żaglowych lub w innych naczyniach do burty okrętowej przytwierdzonych, celem przelania do beczek lub beczułek w *punto franco* Tryestu
Rjeki

- a) Nazwa okrętu żaglowego:
- b) Ilość i pieczęci cystern lub innych naczyn do burty przytwierdzonych:

II. Wyniki badania.

1. Barwa wina (białe i jasno-czerwone, ciemno-czerwone):
2. Smak (słodki, suchy):
3. Woń (normalna):
4. Wszelkie inne szczegóły do oznaczenia jakości wina służące: (Rubryka ta może także pozostać niewypełniona.)
5. Skład wina:

Alkoholu w odsetkach objętości:
Kwasu ogółem	gr w litrze (obliczony jako kwas winny):
Substancji suchej	" " :
Cukru (jako dextroza)	" " :
Gliceryny	" " :
Popiołu	" " :
6. Wino nie zawiera więcej jak 2 gr siarczanu potasu w litrze.
7. Wino nie zawiera barwników smołowych.
8. Wszelkie inne uwagi tyczące się składu wina i wyniku badania chemicznego: (Rubryka ta może także pozostać niewypełniona.)

*) Szczegóły pod I. zawarte, z wyjątkiem podanego pod 5, bierze się z etykiety flaszki zawierającej próbkę albo z odezwy do niej dołączonej.

III. Wnioski końcowe.

według
okoliczności

1. Posyłka nie może być uważana za moszcz lecz za wino, ponieważ płyn już wyfermentował i zawiera alkoholu nie mniej jak 8 procentów objętości, dwie trzecie części pierwotnej ilości cukru już wyfermentowały, płyn posiada własności słodkiego wina muszkatowego, typu Canelli, przestał fermentować, zawiera alkoholu nie mniej jak 5 procentów objętości, połowa pierwotnej ilości cukru wyfermentowała a posyłka wyprawiona została w czasie między 15. listopada a 15. sierpnia.
2. Wino nie zawiera żadnych obcych dodatków, wpływających na woń lub smak. Nie można też wykazać w nim drogą chemiczną żadnych dodatków alkoholu, cukru, zagotowanego moszczu lub gliceryny.
3. Nadto nie zdołano wykryć w nim żadnych oznak dodatku kwasu.
4. Wino zrobione jest drogą fermentacji z gron świeżych i zawiera tylko te części składowe, które pojawiają się w winach naturalnych i są im właściwe. Ilości pojedynczych części składowych są takie i wzajemny ich stosunek do siebie w winie taki sam, jak to bywa zwyczajnie w winach naturalnych oznaczonego obszaru produkcji.
5. Stosownie do wszystkich wyników badania niema powodu do powątpiewania, że wino jest prawdziwie naturalne.

Data:

Podpis:

Pieczęć:

Wzór D.**Poświadczenie rozbioru chemicznego**

wina włoskiego, typu Marsala, mającego być wprowadzonym do monarchii austriacko-węgierskiej za opłatą cła zniżonego po 3 zł. 20 c. na podstawie próbki przez dzień (data)
wziętej i do (nazwa zakładu doświadczalnego) nadesłanej.

I. Szczegóły do stwierdzania tożsamości. *)

1. Posyłający:
2. Miejsce wysłania:
3. Nazwisko i miejsce zamieszkania odbiorcy (rubryka ta może także pozostać niewypełniona):
4. Oznaczenie obszaru produkcji (prowincja Trapani, Messina, Cattania lub Palermo):
5. Napis na pieczęci flaszki zawierającej próbkę i potwierdzenie jej dobrego stanu:
.
6. a) Waga brutto posyłki:
- b) Ilość beczek:
- c) Znaki i pieczęci beczek:

II. Wyniki badania.

1. Barwa wina: ciemno-żółta.
2. Smak: } normalne, odpowiednie winu typu Marsala.
3. Woń: } normalne, odpowiednie winu typu Marsala.
4. Wszelkie inne szczegóły do oznaczenia jakości wina służące (rubryka ta może także pozostać niewypełniona):
5. Skład wina:

Alkoholu w odsetkach objętości:	
Kwasu ogółem	gr w litrze (obliczony jako kwas winny):
Substancji suchej	" "	:
Cukru (jako dextroza)	" "	:
Gliceryny	" "	:
Popiołu	" "	:
6. Wino nie zawiera więcej jak 2 gr siarczanu potasu w litrze.
7. Wino nie zawiera barwników smołowych.
8. Wszelkie inne uwagi tyczące się składu wina i wyniki badania chemicznego (rubryka ta może także pozostać niewypełniona).

*) Szczegóły pod I. zawarte, z wyjątkiem podanego pod 5, bierze się z etykiety flaszki zawierającej próbkę albo z odezwy do niej dołączonej.

III. Wnioski końcowe.

1. Wino nie zawiera żadnych obcych dodatków wpływających na woń lub smak. Nie można też wykazać w nim drogą chemiczną żadnych dodatków cukru lub gliceryny.
2. Nadto nie zdołano wykryć w nim żadnych oznak dodatku kwasu salicylowego lub sakcharynu.
3. Wino zrobione jest drogą fermentacji z gron świeżych i zawiera tylko te części składowe, które pojawiają się w winach naturalnych i są im właściwe. Ilości pojedynczych części składowych są takie i wzajemny ich stosunek do siebie w winie taki sam, jak to bywa zwyczajnie w winach typu Marsala.
4. Stosownie do wszystkich wyników badania uznać należy posyłkę za wino typu Marsala, zawierające alkoholu nie więcej jak 18 procentów objętości.

Data:

Podpis:

Pieczęć:

